



**CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS**



**CÓDIGO**  
(uso interno)

# **FORMULARIO POSTULACIÓN**

**GIRAS PARA LA INNOVACIÓN  
CONVOCATORIA NACIONAL 2019**



CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



## **CONTENIDO**

SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA .....	3
1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACION .....	3
2. RESUMEN DE LA GIRA PARA LA INNOVACION .....	3
SECCIÓN II: DESCRIPCION DE LA GIRA PARA LA INNOVACION.....	4
3. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA Y/U OPORTUNIDAD .....	4
4. SOLUCIÓN INNOVADORA .....	5
5. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACION.....	10
6. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS	11
7. ITINERARIO PROPUESTO.....	12
8. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN .....	14
SECCIÓN III: ANEXOS.....	15

## SECCIÓN I: ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

### 1. NOMBRE DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

**GIRA CALIDAD AYSÉN – VALDIVIA**

### 2. RESUMEN DE LA GIRA PARA LA INNOVACION

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Las actividades en la gira propuesta están enfocadas a potenciar la calidad de los productos artesanales que están incorporados en el programa que gestiona la marca Calidad Aysén Patagonia – Chile. El objetivo es conocer la experiencia de otras empresas que han logrado rescatar la identidad local a través de sus productos artesanales con una propuesta innovadora en la región de los Ríos, logrando perdurar con un producto de calidad a través del tiempo, con productos que son reconocidos a nivel local, nacional e incluso internacional. Por otra parte, en la región de los Ríos hay un trabajo importante de productores asociados que buscan potenciar sus productos artesanales dando a conocer el valor agregado de estos. Se incluye también una actividad en el Instituto de Ciencia y Alimentos de la Universidad Austral de Chile para donde se hará referencia a la importancia de la inocuidad y calidad de los alimentos. En todos los rubros será importante conocer el camino recorrido en el cumplimiento de la normativa, dando relevancia en la Ley de Alimentos y su normativa que rige para productos artesanales desde este año.

## SECCIÓN II: DESCRIPCIÓN DE LA GIRA PARA LA INNOVACIÓN

### 3. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y/O OPORTUNIDAD

Se debe describir claramente el problema y/u oportunidad que da origen a la gira de innovación e indicar cuál es la relevancia para el sector agrario, agroalimentario y forestal, y para el grupo y/o tema en el cual se enmarca la gira.

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

El programa que gestiona la marca Calidad Aysén Patagonia-Chile busca asegurar al consumidor que el producto que está adquiriendo es elaborado en la región y de una calidad definida. El programa trabaja con diferentes grupos de calidad o rubros, de ellos los grupos de Cerveza Regional y Frutos a la Mesa (mermeladas, conservas, deshidratados, etc) han despertado gran interés en microempresarios de la región de Aysén, interesados en destacar sus productos por su origen y calidad a través de un sello que los identifique. Estos productos son de calidad destacada y tienen una importante participación en mercado regional y gran potencial para entrar a mercados nacionales e incluso internacionales. Aun así, existen brechas que son necesarias ser superadas en lo referido a: protocolos de los procesos productivos, controles de calidad en diferentes etapas de elaboración, trazabilidad del producto, marketing e incorporación en nuevos mercados, acceso a capacitaciones y asociatividad. Esto tiene gran importancia con la actual aplicación de la Ley 20.606 del etiquetado de alimentos que empieza a regir para todos los alimentos desde el presente año.

Dentro de las dificultades para superar estas brechas se reconoce la ubicación aislada de la región de Aysén que dificulta el acceso a capacitaciones, profesionales del área de alimentos e incluso a conocer otras iniciativas que les permita intercambiar experiencias o replicar acciones de empresas que se encuentran en un eslabón más avanzado en el ámbito productivo y/o comercial, ya que el rubro de elaboración de alimentos se desarrolla de forma artesanal en la región con muy poca industrialización.

El programa marca ha sido asesorado por profesionales del Instituto de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Universidad Austral de Chile para el desarrollo de los grupos de calidad relacionado con la elaboración de alimentos y cerveza, generándose así la instancia para visitar las instalaciones del instituto y conocer en terreno el desarrollo empresas del rubro en la región de Los Ríos, ya que es reconocida por su tradición en el rubro cervecero donde se elaboran un gran pool de cervezas artesanales que destacan por su calidad y desarrollo de la industria. Por otro lado, existe un rubro de alimentos elaborados a partir de frutos locales, que se ha potenciado a través de la innovación y asociatividad lo que ha permitido un gran avance en lo referente a la comercialización y valor agregado de estos productos.

#### 4. SOLUCIÓN INNOVADORA

##### 4.1. Identificar y describir claramente la(s) solución(es) innovadora(s) que se pretende(n) conocer a través de la gira y su contribución para abordar o resolver el problema y/u oportunidad identificado.

(Máximo 2.500 caracteres, con espacios incluidos)

A través del intercambio de experiencia y la visita a plantas de elaboración de productos, ya sea cerveza o alimentos, es posible adquirir una visión sobre la importancia de superar las brechas identificadas en la producción local. En la región de Los Ríos hay un gran desarrollo de la industria de la cerveza artesanal y en el caso del rubro de elaboración de alimentos, la visión es similar a la que existe en los productores de la región de Aysén, donde se elaboran alimentos a partir de frutos sin la adición de aditivos. A continuación, se destacan los puntos relevantes que se consideran como soluciones innovadoras que se conocerán y evaluarán durante la gira para la superación de las brechas identificadas en los productores y productoras de la región de Aysén:

- Fortalezas y limitantes de las empresas en la incorporación de protocolos de los procesos que se involucran en la elaboración de productos de calidad reconocida.
- Implementación de un control de calidad en pequeñas empresas, beneficios y problemáticas durante la incorporación de los nuevos procesos, evaluando la manera para lograr un sistema eficiente.
- Desarrollo de un sistema de trazabilidad que sea aplicable y seguro para empresas similares, dando seguridad de todos los procesos y garantizando la calidad de los productos permitiendo el acceso nuevos mercados de mayor valor.
- Conocer la experiencia de las empresas a visitar con el fin de aclarar dudas que existen al momento de atreverse a usar nuevas estrategias de mercado y como se ha sido la experiencia de acceder a nuevos mercados.
- La experiencia de cada productor que se visita busca inspirar entre los asistentes la inquietud de innovar e informar a través de estas experiencias, sobre los instrumentos que son útiles en este camino de la innovación y las ventajas que esto trae para la empresa.
- Desarrollo del trabajo asociativo a través de estas actividades que permiten que los participantes se conozcan y logren generar algún lazo de confianza. Gran parte de los productores que se consideran en el programa de visitas de la presente de la iniciativa forman parte de una Asociación Gremial que reúne a productores y profesionales vinculados al área de elaboración de alimentos, cuyo interés es potenciar la funcionalidad de sus productos, promover su consumo en el contexto regional y nacional, y contribuir a la generación de conocimiento sobre los alimentos funcionales.

<b>Nombre entidad 1:</b>	LAGAR DE LOBOS
<b>Región:</b>	Región de los Ríos
<b>Descripción:</b>	Elaboración y comercialización de sidras, jugos y vinagres. Productos gourmet.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
<p>Lagar de Lobos es una empresa familiar que se dedica a la elaboración de Sidra, Chicha, Vinagre y Jugos de frutos regionales, con casi dos décadas de experiencia. Estos productos son naturales, donde no se utilizan aditivos en su elaboración, destacando por su calidad en variados mercados nacionales. Productores podrán ver la experiencia de una familia que rescata una tradición local y como ha logrado poner en valor su producto para ser posicionado a nivel nacional y las brechas que han debido superar para mantenerse vigente hasta la fecha, con enfoque a la comercialización del producto. A su vez la empresa forma parte de la Asociación Gremial Los Ríos Alimenta Sano por lo tanto los participantes conocerán las experiencia del productor como asociado y las gestiones que han sido en beneficio mutuo para el grupo y en específico para su empresa.</p>	
<b>Nombre entidad 2:</b>	ICYTAL UACH. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>Región:</b>	Región de los Ríos
<b>Descripción:</b>	Formación de recursos humanos de pre y postgrado y a la investigación en las áreas de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

El instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAL) orienta su acción a la formación de recursos humanos de pre y postgrado y a la investigación en las áreas de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos. Durante la visita se conocerán las dependencias y actividades que se realizan en el Instituto, Laboratorios y plantas pilotos de proceso de origen vegetal y Planta piloto de lácteos, el grupo será guiado por el docente Bernardo Carrillo profesional que ha participado activamente del programa marca Calidad Aysén, por lo tanto, gracias a las asesorías que ha realizado en la región tiene claro conocimiento de las principales limitantes que enfrentan los productores locales. Se realizará una charla técnica sobre calidad e inocuidad de los alimentos, donde el docente hará hincapié en brechas que ha identificado en visitas realizadas a los productores de la región de Aysén y que forman parte del grupo que participa de esta iniciativa.

<b>Nombre entidad 3:</b>	CERVECERÍA CUELLO NEGRO
<b>Región:</b>	Región de Los Ríos
<b>Descripción:</b>	Elaboración y comercialización de cerveza artesanal tipo Ambar y Stout.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	

**Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).**

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Empresa valdiviana dedicada a la elaboración de cerveza artesanal que ha sido destacada a nivel nacional e internacional, recibiendo variados premios, destacando su variedad Stout como una de las mejor evaluadas y liderando los rankings de cervezas artesanales del país. La planta Cuello Negro representa un término medio entre la gran industria y las microcervecerías ubicadas en la región para el desarrollo de sus dos variedades Stout y Ambar enfocando sus esfuerzos en mantener el estándar y calidad. Durante la visita se revisarán los puntos críticos en los que se ha enfocado el productor, durante el proceso de producción que la han llevado a ser una cerveza de destacada calidad, y las limitantes más relevantes que debieron ser superadas en la historia de la empresa. Por otra parte, esta cerveza se comercializa a nivel nacional, por lo tanto es importante conocer las exigencias que debió cumplir para acceder a estos mercados.

<b>Nombre entidad 4:</b>	GOURMET CONSERVANOS
<b>Región:</b>	Región de Los Ríos
<b>Descripción:</b>	Empresa elaboradora de productos gourmet con ingredientes 100% naturales: mermeladas de frutas, salsa, entre otros.
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	

**Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).**

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Empresa familiar donde se elaboran productos gourmet hace casi 10 años, logrando desarrollar una amplia gama de sabores manteniendo características de producto natural y artesanal, sin la adición de químicos. La empresa busca el rescate de recetas ancestrales identificándose así con una identidad regional. Ha logrado posicionar su producto tanto en mercado local y como en otras ciudades del país: Santiago, La Serena, Puerto Montt entre otras. Además, la Sra Lorena, productora encargada de la empresa, forma parte de la asociación gremial Los Ríos Alimenta Sano donde participa de forma activa. Esta instancia será importante para los/as participantes de la iniciativa para conocer los beneficios del trabajo asociativo del rubro y la forma de cómo esta agrupación ha logrado posicionar sus productos artesanales y su comercialización, así como también conocer las historia y experiencia de la Sra Lorena en la elaboración de mermeladas.

<b>Nombre entidad 5:</b>	LÚPULOS CHILE Spa
<b>Región:</b>	Región de los Ríos
<b>Descripción:</b>	Empresa dedicada a la producción, desarrollo y comercialización del lúpulo y derivados en el sur de Chile
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	

**Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).**

(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)

Lúpulos Chile Spa es una empresa cuya misión es producir un cultivo de alta calidad con características únicas para la industria cervecera y alimenticia tanto a nivel nacional como internacional. Siendo acordes con las buenas prácticas de manejo agrícola y aportando al desarrollo local, desenvolviéndose de forma sustentable y respetando su entorno natural. Uno de los puntos relevantes en la producción de cerveza de calidad es la calidad las materias primas a utilizar. Dentro de la visita se hablará del cultivo de lúpulo y su uso en la elaboración de cerveza, esta puede ser una iniciativa interesante e innovadora para implementar en la región. También se realizará una sesión de cata de flores producidas en la región de Los Ríos donde los/as participantes podrán realizar un análisis sensorial para la elección de un buen lúpulo.

<b>Nombre entidad 6:</b>	CERVECERA BUNDOR
<b>Región:</b>	Región de Los Ríos
<b>Descripción:</b>	Empresa del rubro agroindustrial dedicada a la elaboración de cerveza
<b>Página web:</b>	

<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>La cerveza artesanal Bundor es una empresa que inicia en el año 2009 y que hoy en día tiene gran proyección. Se ha destacado por lo minucioso que han sido en la elaboración de su producto, profesionalizando así el oficio del cervecero. Han estado presentes en variadas competencias nacionales e internaciones. Además, Bundor complementa la producción de su cerveza con una propuesta gastronómica, Brewpub Bundor.</p> <p>Sera de gran relevancia conocer el proceso de elaboración de la cerveza Bundor donde se enfoque principalmente en los resguardos que se han tomado y controles de calidad necesario para ser reconocida en el mundo cervecero nacional e internacional. Por otra parte, se revisarán aspectos importantes sobre la comercialización, brechas y desafíos, donde la experiencia del equipo Bundor pueda servir de inspiración para los productores de la región de Aysén.</p>	
<b>Nombre entidad 7:</b>	AGRÍCOLA TRALCAO - LEMON APPLE
<b>Región:</b>	Región de Los Ríos
<b>Descripción:</b>	Empresa dedicada a la elaboración de Sidras Premium
<b>Página web:</b>	
<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>La Agrícola Tralcao Ltda., es una empresa Valdiviana, dedicada a producir Sidras de Calidad Premium, bajo la marca de Lemon Apple, en base a manzanas de antiguas variedades locales, que han sobrevivido en las particulares condiciones climáticas del ecosistema Valdiviano. Los productores conocerán una empresa que ha logrado obtener un producto Premium rescatando a su vez las tradiciones locales. Se revisará el proceso productivo de la elaboración de subproductos a partir de las manzanas, resaltando aspectos relacionados con la calidad final y su incorporación en el mercado.</p>	
<b>Nombre entidad 7:</b>	Pablo Hoffman – Socio Celebrew
<b>Región:</b>	Región de Los Ríos
<b>Descripción:</b>	Sommelier Cerveza socio de Asesorías Celebrew Chile Ltda empresa dedicada la formación profesional en cerveza.
<b>Página web:</b>	

<b>Correo electrónico de contacto</b>	
<b>Describir el por qué la entidad a visitar es la más apropiada para conocer y contribuir a implementar la(s) solución(es) innovador(as).</b>	
(Máximo 1.000 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>Se ha considerado dentro de las actividades del programa de la gira realizar una cata de cervezas con el sommelier Pablo Hoffmann quien dará a conocer la importancia de reconocer sabor y aroma en la cerveza, identificando cualidades y/o defectos. Esta actividad será aplicable para ambos grupos, ya que para alimentos también es importante desarrollar y poner en práctica los sentidos al momento de evaluar un producto. Esta actividad será financiada con el aporte de los mismos productores.</p>	
<b>5. OBJETIVO DE LA GIRA PARA LA INNOVACION</b>	
(Máximo 250 caracteres, con espacios incluidos)	
<p>Reducir las brechas en los rubros de elaboración de alimentos y cervezas potenciando la certificación de los productos artesanales con el sello Calidad Aysén Patagonia – Chile conociendo experiencias exitosas en la región de Los Ríos.</p>	

## 6. POTENCIAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS SOLUCIONES INNOVADORAS

Describir las posibilidades de implementar la(s) solución(es) que se conocerán en la gira en el corto y mediano plazo. Considere aspectos técnicos, de gestión, recursos humanos, organizacionales, financieros, entre otros.

(Máximo 3.500 caracteres, con espacios incluidos)

Dentro del proceso de certificación que se realiza a través del programa Marca Calidad Aysén se realizan visitas en terreno donde la unidad de gestión de la marca (UGM) aplica pautas de evaluación del cumplimiento del estándar de calidad definido. Los puntos para evaluar nacen de las especificaciones técnicas desarrolladas en conjunto con profesionales y productores del rubro, validadas por un concejo asesor. Es así como para acceder a la certificación, el productor se compromete a cumplir con distintas exigencias dentro del ámbito de: origen de los productos, protocolos de elaboración, registros, control de calidad, trazabilidad, condiciones de higiene y limpieza, capacitaciones entre otros.

El programa Marca Calidad Aysén gestiona acciones para potenciar los grupos de calidad que se están certificando con el sello, con el fin de superar brechas que se han identificado en el proceso de certificación. La idea con la postulación de la presente iniciativa es poder conocer otras experiencias de productores en la región de los Ríos y que han logrado destacar en diferentes aspectos dentro del rubro de cerveza y elaboración de alimentos

Es así que se incluyen en el programa visitas a empresas que han destacado sus productos por su calidad y que además han trascendido en el tiempo, donde los productores conocerán todos los esfuerzos y gestiones que hay detrás de la elaboración de un producto artesanal para ser reconocido a nivel nacional e internacional. En forma paralela, a través del trabajo realizado del Programa Marca Calidad Aysén se llevará cabo el desarrollo de los protocolos de estandarización, Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), para las empresas que están participando de la certificación Calidad Aysén. Estas herramientas permiten estandarizar de forma escrita y con el apoyo de un profesional del área de los alimentos, las operaciones y control del funcionamiento de las instalaciones donde se elaboran los alimentos en todas sus áreas de producción (POE), así como también establecer las instrucciones para prevenir contaminación en las diferentes etapas del proceso (POES).

Por otra parte, el programa en el marco del cual se gestiona la marca “Transferencia para el desarrollo de una estrategia de valorización y comercialización de productos silvoagropecuarios” tiene como objetivo principal potenciar la marca Calidad Aysén Patagonia – Chile permitiendo comercializar los productos adheridos en mercado de alto valor. Por lo tanto, todas las acciones que han tomado las empresas que lideran la producción artesanal de alimentos en la región de Los Ríos son experiencias interesantes de conocer y replicar de alguna forma entre las acciones que está tomando el programa para potenciar los productos certificados.

Finalmente, el trabajo asociativo es una de las herramientas que ha potenciado fuertemente los rubros de la elaboración de alimentos en la región de Los Ríos. Ver estas experiencias sumado a la consolidación del grupo durante la ejecución de esta iniciativa puede potenciar la formación de grupos asociados de productores de la región o potenciar los ya existentes, como es el caso de los cerveceros, sobre las acciones que pueden tomar en conjunto para el beneficio del grupo.

<b>7. ITINERARIO PROPUESTO</b>					
<b>Entidad a visitar</b>	<b>Descripción de las actividades a realizar</b>	<b>Nombre y cargo de la persona con quien se realizará la actividad en la entidad a visitar</b>	<b>Temática a tratar en la actividad</b>	<b>Ciudad, localidad</b>	<b>Fecha (día/mes/año)</b>
<b>LAGAR DE LOBOS</b>	Recorrido en planta de elaboración de jugos y revisión de experiencia de comercialización	Jorge Lobos - Productor	Elaboración de jugos artesanales. Comercialización y Trazabilidad.	Valdivia	1/10/2019
<b>ICYTAL</b>	Recorrido por plantas instaladas en el instituto y charla sobre Calidad e Inocuidad de Alimentos	Bernardo Carrillo - Docente	Tecnología en elaboración de alimento y cerveza. Inocuidad y Calidad de Alimentos	Valdivia	1/10/2019 y 2/10/2019
<b>CERVECERÍA CUELLO NEGRO</b>	Conocer fabricación de cerveza y negocio de la cerveza artesanal	Cristian Olivares – Gerente General	Proceso de elaboración y buenas practica en manufactura. Mercado.	Santa Elvira, Valdivia	30/09/2019
<b>CONSERVANOS GOURMET</b>	Visita a planta elaboradora de conservas y modelo de mercado local.	Lorena Hantelmann – Productora	Elaboración, innovación, comercialización y asociatividad	Niebla, Valdivia	2/10/2019
<b>LUPULOS CHILE SPA</b>	Recorrido en cultivo y cata de lúpulos de diferentes variedades	Mario Celedón – Gerente General	Cultivo del lúpulo. Calidad Materia Prima	Cayumapu, Valdivia	3/10/2019

<b>CERVECERA BUNDOR</b>	<b>Equipos y procesos de elaboración de cerveza y control de calidad del proceso, materias primas y relación proveedor cliente.</b>	<b>Carlos Corvalán - Administrador</b>	<b>Control de Calidad, eficiencia de producción, comercialización</b>	<b>Cayumapu, Valdivia</b>	<b>3/10/2019</b>
<b>LEMON APPLE</b>	<b>Conocer proceso productivo, calidad de producto final y su posicionamiento en el mercado.</b>	<b>Carlos Martínez - Gerente</b>	<b>Calidad de producto gourmet y su mercado</b>	<b>Tralcao, Valdivia</b>	<b>2/10/2019</b>

<b>8. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN</b>					
<b>Fecha</b> (día/mes/año)	<b>Lugar de realización</b>	<b>Tipo de actividad</b> (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	<b>Justificación de la actividad</b>	<b>Tipo de participantes</b> (indicar hacia quien está orientada la actividad)	<b>N° estimado de participantes</b>
Octubre	Sinergia Coworking	Taller de discusión de resultados	Traspasar conocimientos adquiridos en la gira y discutir sobre aspectos de calidad que se deben potenciar en los productos Calidad Aysén	Productores en proceso de certificación marca Calidad Aysén Patagonia Chile	20

### SECCIÓN III: ANEXOS

#### **ANEXO 1: CERTIFICADO DE VIGENCIA DE LA ENTIDAD POSTULANTE**

Se debe presentar el certificado de vigencia de la entidad, emanado de la autoridad competente, que tenga una antigüedad máxima de 60 días corridos, anteriores a la fecha de postulación.

#### **ANEXO 2: CERTIFICADO DE INICIACIÓN DE ACTIVIDADES.**

Se debe presentar un documento tributario que acredite la iniciación de actividades.

(Como por ejemplo: Certificado de situación tributaria, Copia Formulario 29 pago de IVA, Copia de la solicitud para la iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos).-



CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



### ANEXO 3: COMPROMISO DE EJECUCIÓN Y APORTES DE ENTIDAD POSTULANTE.

La entidad postulante manifiesta su compromiso con la ejecución de la gira y a entregar los aportes comprometidos en las condiciones establecidas en este documento.

Aporte total en pesos:	
Aporte pecuniario	
Aporte no pecuniario	

\_\_\_\_\_  
Firma del Representante Legal  
Nombre del Representante Legal  
**OSCAR GALINDO VILLARROEL**

Cargo Representante Legal/Entidad Postulante  
**RECTOR**  
**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE**

## ANEXO 4: CARTAS DE COMPROMISO DEL COORDINADOR Y DE CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES, Y FOTOCOPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DE CADA UNO ELLOS

La carta de compromiso se debe ajustar al siguiente formato:

<p>Señores FIA Loreley 1582 <u>La Reina</u></p> <p>Estimados señores: Yo [<b>Nombre del Participante</b>], manifiesto mi compromiso de participar en las actividades programadas en la propuesta denominada [<b>Título de la propuesta</b>], a realizarse entre el [<b>fecha inicio y término gira</b>], con destino a [<b>Región/Localidad</b>], presentada por [<b>nombre Entidad Postulante</b>] a la Convocatoria de Giras para la Innovación 2019.</p> <p>Asimismo, me comprometo a realizar un aporte de [\$.], para financiar la contraparte de la propuesta, en caso de que ésta resulte aprobada.</p> <p>Sin otro particular, le saluda atentamente</p> <p style="text-align: right;">Firma Nombre completo Rut.</p>
---

## ANEXO 5: CURRÍCULUM VITAE (CV) DEL COORDINADOR

Se debe presentar un currículum breve, de **no más de 3 hojas**, del coordinador, la información contenida en dicho currículum deberá poner énfasis en los temas relacionados a la propuesta y/o a las responsabilidades que tendrá en la ejecución del mismo. De preferencia el CV deberá rescatar la experiencia profesional de los últimos 5 años.

## ANEXO 6: CARTAS DE COMPROMISO DE LAS ENTIDADES A VISITAR

La carta debe indicar:

- Nombre de la entidad.
- Breve descripción de su quehacer.
- Datos de contacto (representante, dirección, teléfono, email de contacto y página web).
- Declaración explícita de la recepción de la gira para la innovación (formato carta compromiso adjunta).

<p>Señores FIA Loreley 1582 <u>La Reina</u></p> <p>Estimados señores:</p> <p>Nosotros como [<b>Nombre entidad</b>] nos comprometemos a recibir al grupo participante de la gira denominada [<b>Título propuesta</b>], entre los días [<b>día/mes/año</b>] y [<b>día/mes/año</b>], en el marco de la postulación a la Convocatoria Giras para la Innovación 2019. El objetivo de la visita es [<b>explicar en qué consistirá la visita y los temas que incluirá</b>]</p> <p>Sin otro particular, le saluda atentamente,</p> <p style="text-align: right;">Firma Nombre completo Rut Cargo</p>
--



CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



## ANEXO 7: COTIZACIONES QUE RESPALDEN LA MEMORIA DE CÁLCULO



CHILE LO  
HACEMOS  
TODOS



## ANEXO 8: CARTA DE COMPROMISO DE APORTES DE OTRA PROCEDENCIA

La carta debe indicar el compromiso de aporte de terceros, si los hubiere, y además describir el tipo de aporte comprometido.

Lugar,  
Fecha (día, mes, año)

Yo **Nombre Representante Legal**, RUT: **XX.XXX.XXX-X**, vengo a manifestar el compromiso de la entidad **Nombre Entidad**, RUT: **XX.XXX.XXX-X**, a la cual represento, para realizar un aporte total de **monto en pesos** a la gira de innovación denominada "**Nombre de la gira**", presentada a la Convocatoria Nacional Giras para la Innovación 2019, de la Fundación para la Innovación Agraria, valor que se desglosa en **monto en pesos** como aportes pecuniarios y **monto en pesos** como aportes no pecuniarios.

**Firma del Representante Legal**

Nombre del Representante Legal  
Cargo Representante legal  
Entidad Postulante  
RUT Representante Legal

## ANEXO 9: CARTA DE AUTORIZACIÓN DE DIRECTOR DE SERVICIO PÚBLICO

Adjuntar carta autorización para aquellos participantes de instituciones públicas.